GAZETTE D'AGRICULTURE,
COMMERCE,
ARTS ET FINANCES.
ANNÉE 1769. Du Mardi 14 Novembre.

## AGRICULTURE.

### SUITE

*Du Compte rendu par M. Cabanis, Secretaire Perpétuel de la Société Royale d'Agriculture de Limoges au Bureau de Brive, dans l'Assemblée publique de ce Bureau, du 29 Mars 1769.*

LE Bureau ne s'assembla qu'une seule fois dans le mois de Mars ; on lut dans cette Séance les résultats des délibérations de celui de Limoges des 14, 28 Janvier & 25 Février derniers. Il est question dans la premiere d'un modele de collier à attacher les bœufs, envoyé de Normandie à Limoges par M. Turgot, & de la proposition renouvellée de faire un choix des meilleurs Mémoires donnés par les trois Bureaux de cette Généralité, pour les publier, par la voie de l'impression. Le premier objet donna lieu à l'Assemblée d'observer que la méthode d'attacher les bœufs par les cornes étant moins compliquée & moins dispendieuse pour les harnois que celle de les attacher par le col, paroît aussi la plus propre à dompter ces animaux, & presque la seule praticable dans ce pays, à cause de l'inégalité du terrein. Il seroit peut-être à desirer qu'on pût réunir l'usage d'un collier leger à celui du joug ordinaire de ce pays, afin de pouvoir mettre en jeu tout à la fois les forces de la tête des bœufs & celles de leur poitrail. Quant à la publication proposée, j'ai déja dit que notre Bureau a envoyé aux deux autres des *duplicata* de tous les manuscrits qui ont été lus dans nos Assemblées, & que plusieurs ont déja été publiés dans les Ouvrages Périodiques. Les Editeurs prépposés à la collection desirée pourront faire choix de ce qui leur paroîtra digne du Public, dans les Journaux ou au dépôt du Bureau de Limoges : le Secretaire de celui de Brive a offert néanmoins tous les secours qu'il sera capable de fournir dans cet objet, ne doutant pas du concours de MM. Selebran (*a*) pour ce qui regarde le temps de leur exercice.

Nos Confreres de Limoges nous annoncerent, par leur Séance du 28 Janvier, un Mémoire instructif sur les procédés d'Agriculture ; ils firent mention dans celle du 25 Février de la description d'une machine à battre les grains, inventée & exécutée par M. Meunier, Sous-Ingénieur à la résidence d'Angoulême, & du projet formé par M. Turgot pour l'établissement d'un moulin économique. Notre Bureau leur a déja témoigné l'empressement qu'il a d'être instruit plus en détail sur les deux premiers articles, & sur-tout de voir la description détaillée, ou mieux encore, un modele en petit de la machine qui a mérité à M. Meunier le Prix proposé par la Société de Li-

(a) *M. Selebran, Curé de Saint Xantin de Malemort, a été Secretaire du Bureau de Brive pendant trois années consécutives, & a rempli cette Place avec distinction.*



Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

moges pour l'année 1768 ; ils n'ont ſatisfait à notre deſir ni ſur l'un ni ſur l'autre objet.

J'avois reçu à la même époque, & je préſentai dans la même Séance le réſultat des délibérations du Bureau d'Angoulême des 2 & 30 Janvier, & les queſtions que nous propoſoit M. de Boisbedeuil, Secretaire de ce Bureau, au ſujet de l'importation des vaches de l'eſpece Flandrine, & ſur le ſuccès qu'avoit eu cette eſpece entre les mains de M. de Saint-Hilaire : nous aurons occaſion de parler de la réponſe faite par notre Confrere. Quant aux objets de ces deux Séances, ils rouloient principalement ſur le vice de la plantation des vignes, & le peu de choix qu'on obſerve par rapport aux eſpeces dans les environs d'Angoulême ; ſur les précautions priſes par M. de Boisbedeuil, pour en procurer de meilleures, en tirant du plant de la Bourgogne, & ſur l'éloignement qu'ont les Cultivateurs Angoumois de multiplier les pommes de terre, & encore plus de s'en alimenter ; nos Confreres d'Angoulême nous demandoient en outre communication de ce qui a été fait par notre Bureau ſur la maniere de ſoigner & de traiter les bêtes à laine, tant en ſanté qu'en maladie ; nous avons donné en réponſe la notice ſommaire de la pratique de ce pays, pour planter la vigne, celle des moyens que nous connoiſſons pour tirer parti des pommes de terre, & indiqué ce qui a été publié par le Bureau de Brive au ſujet des bêtes à laine. A propos de ce dernier objet, je rendis compte dans la même Séance des précautions que j'avois priſes pour conſerver mon petit troupeau métis d'Eſpagnol & de Berrichon pendant l'hyver dernier : elles conſiſtoient principalement à le tenir éloigné de la glandée, à lui donner pour pâture, pendant les grandes pluies, de la paille de pois vers & de baillarge, & des défalques de haricots. Je faiſois donner de plus aux brebis meres, & aux jeunes agneaux, des raves, des carottes & des pommes de terre crues & coupées menues, & je laiſſois à la diſcretion de tout le troupeau un des pains artificiels compoſés par M. Legros ; au moyen de quoi il n'a péri qu'une ſeule brebis, qui étoit même malade lorſqu'elle arriva de Limoges chez moi.

Le Bureau reçut le même jour un nouveau bienfait de la part de M. de Puymarets ; ce fut le modele en petit d'une étuve à Braſſeur. M. Treillard, qui avoit été chargé de le préſenter, en démontra la conſtruction & en indiqua les utilités par la lecture d'un Mémoire inſtructif envoyé avec ce modele.

Le même fut chargé d'être l'interprete & l'organe de notre reconnoiſſance auprès de notre Bienfaicteur.

Il nous fut préſenté à la Séance ſuivante une étuve d'un autre genre de la part d'un Confrere réſident ; ce fut celle qu'a imaginée M. Guerin, pour ſervir en même temps à la cuiſſon ordinaire du pain, à l'étuvation des cocons des vers à ſoie & à la préparation de tous les fruits ſuſceptibles d'être conſervés en ſec, comme raiſins, figues, pruneaux, noix, châtaignes, &c. ſans riſquer qu'aucun de ces objets puiſſe ſe brûler, ſe noircir ni contracter aucun goût ni couleur de fumée, au moyen des attentions indiquées dans l'expoſé inſtructif qu'a donné ce même Confrere ſur la conſtruction, les utilités & les différents uſages de cette étuve.

J'ai cru que vous préféreriez, Meſſieurs, l'expoſition (*a*) de ce travail à une froide analyſe que j'aurois pu faire de la démonſtration méthodique qu'en a faite M. Guerin dans ſon Mémoire qui mérite d'être lu en entier : l'Aſſemblée peut ſe ſatisfaire ſur l'une & ſur l'autre des deux productions ; elles méritent à M. Guerin un honneur qui rejaillit ſur toute notre Société, & rend plus intéreſſante la Séance de ce jour.

*La ſuite à l'Ordinaire prochain.*

## ÉCOLE ROYALE VÉTERINAIRE DE LYON.

Mercredi 25 Octobre dernier, les Eleves de l'Ecole Royale Vétérinaire de Lyon furent admis au nombre de huit à un Concours dont l'objet fut la connoiſſance extérieure du cheval.

Ces Eleves ſont les ſieurs Lepas, Varrenard, Vial de la Généralité de Lyon, Da-

(a) *Le modele de cette étuve fut préſenté dans l'Aſſemblée publique.*

malix de celle de Franche-Comté, David de celle de Dauphiné, Roix de celle de Champagne, Pariſot de Lauſanne en Suiſſe, & Péan cadet de la Province de Touraine.

L'Aſſemblée, compoſée de pluſieurs perſonnes de diſtinction, & d'un nombre aſſez conſidérable d'Amateurs, parut d'autant plus ſatisfaite, qu'elle ſe vit obligée de ſe déterminer également en faveur de ces huit Eleves, & le ſort adjugea le Prix au ſieur David.

Le ſieur Millet de la Franche-Comté ne ſe ſeroit pas fait moins d'honneur que les autres, ſi une maladie ne l'eût empêché de faire preuve de ſon zele.

## RECETTE

*Pour le claveau, maladie très-dangereuſe des moutons, tirée d'un Ouvrage Anglois intitulé* : Samuel Hartlib his legacy of Huſbandry, &c. *c'eſt-à-dire, ſecrets concernant l'Agriculture, légués à ſa Patrie, par Samuel Hartlib*, 1 *vol. petit in* 4°. *A Londre en* 1655, *traduction & extrait de M. Pingeron.*

Les moyens que j'ai trouvé les plus efficaces pour prévenir & guérir cette maladie, conſiſtent premierement à tenir vos brebis dans des pâturages ſecs, ou bien les garder dans les bergeries juſqu'à ce que la roſée qui tombe ſur les feuilles ſoit abſolument évaporée; ſecondement à nourrir pendant pluſieurs jours vos moutons avec du foin ſec, ſur-tout avec celui que l'on coupe dans des prairies inondées quelquefois par la haute mer, ou y mener vos troupeaux. Il faut remarquer qu'ils ne ſeront jamais attaqués du claveau tant qu'ils y demeureront. Vous pouvez encore mener vos brebis près de la mer & les laver avec de l'eau ſalée, & même leur en faire boire; elle tuera les vers qui leur font une guerre intérieure, & ſera cauſe que leur laine ſera plus fine, & qu'elle tombera plus difficilement. Si vous n'avez aucune de ces commodités, frottez les dents de vos brebis avec du ſel, ou plutôt faites en diſſoudre en forte doſe dans de l'eau, & forcez vos moutons à en boire. Ces différens remédes diſſipent l'humidité ſuperflue, déſobſtruent les viſceres & tuent les vers. Pluſieurs Fermiers recommandent la coupe d'antimoine comme un reméde ſouverain contre toutes les maladies des beſtiaux. La coupe dont on vient de parler n'eſt autre choſe que du régule d'antimoine fondu dans la forme d'une coupe; elle n'a d'autre propriété que le régule lui-même, quand on le laiſſe pendant quelque temps dans toutes ſortes de liqueurs.

## MOYEN

*Pour hâter l'accroiſſement des arbres, ſur tout de ceux qui fourniſſent du bois de charpente, tiré du même Ourvage Anglois* (*Samuel Hartlib*).

Lorſque la tige des jeunes arbres, tels que des chênes, des bouleaux, des ormeaux ou des frênes, eſt parvenue à avoir environ deux pouces de diametre, ce qui arrive ſouvent lorſqu'ils ont trois ou quatre ans, prenez un morceau de vieux drap avec lequel vous la frotterez; vous pourrez encore vous ſervir d'un fil d'archal pour cette opération, que vous répéterez deux ou trois fois l'année. Il faut avoir ſoin de ne pas écorcher l'écorce. Vous trouverez qu'un arbre ainſi dirigé croîtra trois fois plus vîte que celui à qui l'on aura négligé de faire ces frictions. Un homme ſeul peut frotter juſqu'à trois mille arbres, indépendamment de ſes autres occupations: ce qui pourroit vous coûter environ deux ſols pour chaque pied d'arbres; mais cela hâtera l'accroiſſement de la tige pour la valeur de 4 ſols par an; ce qui mérite une ſorte d'attention.

On réuſſit mieux à frotter les troncs des arbres avec une corde neuve qui enleve toute la mouſſe, détruit tout ce qui peut nuire à l'écorce de l'arbre.

## *AVIS.*

Le ſieur Ducellier, Jardinier Fleuriſte à Paris, rue Baffroid, près de Sainte Marguerite, Fauxbourg S. Antoine, annonce qu'il a à vendre 600 Peupliers d'Italie à belles tiges & larges feuilles. On trouvera auſſi chez le même Jardinier des oignons de Hyacinthes doubles & des Narciſſes de Conſtantinople, propres à garnir les cheminées. Il s'oblige à remplacer les oignons défectueux.

## AUTRE.

Le ſieur petit, Jardinier & Marchand d'Arbres à Chartres en Beauce, donne avis qu'il a à vendre une grande quantité d'Arbres fruitiers de toutes eſpeces, ainſi que des Ormes, Tilleuls de Hollande, du plant de Charmilles, d'Ormilles, de Chênes & de Châtaigniers.

## *SUITE DU CATALOGUE*

Des Arbres & Arbriſſeaux curieux & étrangers, qui ont de l'agrément, ſoit par leurs fleurs, ſoit par la beauté de leurs feuillages, ou par leurs ſingularités. Il faut s'adreſſer à M. *Daubenton*, Maire & Subdélégué à Montbard.

*Arbres & Arbriſſeaux toujours verds, pour former des boſquets d'hyver & des paliſſades.*

| | ℔ | ß |
|---|---|---|
| Les Cyprès de Portugal | 3 | |
| L'Epicéa | 1 | 4 |
| Le Filaria | | 12 |
| Le Laurier Thim | | 6 |
| Le petit Laurier S. Antoine | | 12 |
| Le Laurier Roſe | | 6 |
| Le Laurier Roſe, à fleurs blanches | | 6 |
| L'Olivier franc | 3 | |
| L'Othonna ou le Souci en arbre | | 6 |
| Le Franc Pin | | 12 |
| Le Pin de Genêve | | 12 |
| Le Pourpier de Mer | | 12 |
| La Sabine | | 12 |
| La Sabine à feuilles de Cyprès | | 12 |
| Le Thlaſpi | | 6 |
| Le Thymelée des Alpes | | 12 |

*Arbriſſeaux Grimpans, pour garnir des Murs & des Berceaux.*

| | ℔ | ß |
|---|---|---|
| L'Apocin | | 12 |
| Le Bourreau des arbres | | 12 |
| Le Chevrefeuille d'Allemagne | | 6 |
| Le Chevrefeuille d'Italie | | 6 |
| Le même précoce | | 6 |
| Le Chevrefeuil tardif | | 6 |

*La ſuite à l'Ordinaire prochain.*

## ANNONCES DE LIVRES.

*The British Negotiator or Foreind Exchanges made perfectly caſy, &c.* Le Négociant Anglois ou les Changes Etrangers mis à la portée de tout le monde, 1 petit volume in-12. Prix, 4 liv. 4 ſols. Chez Robinſon & Robert, dans la rue du *Pater Noſter*, à Londres.

L'Ouvrage dont nous annonçons la troiſième édition a été compoſé par M. Thomas, Négociant Anglois, qui a beaucoup écrit ſur le Commerce.

*A Treatiſe on cyder making &c.* Maniere de faire le cidre, fondée ſur une longue pratique. Par Hugues Stafford, Ecuyer; nouvelle édition avec des augmentations conſidérables. A Londres, chez Newberry, au coin du Cimetiere de S. Paul.

*The Shipwrech a Poem in three cantos, &c.* La Conſtruction des Vaiſſeaux, Poëme en trois chants. Par Guillaume Falconer. Chez Cadel, Libraire dans le Strand, troiſième Edition. Prix, 3 liv. 12 ſols relié.

*A complete Edition of the political and commercial works of Dr. Charles Davenant, &c.* Edition complette des Ouvrages de M. Charles Davenant, ſur la Politique & le Commerce. Cet Ouvrage, qui eſt très-étendu, ſera bien-tôt en vente chez Cadell, dans le Strand.

*Remarks on the character and manners of the French in a ſeries of letters written during a reſidence of twelve months in Paris and its environs.* Remarques ſur le caractere & les uſages des François, formant une ſuite de lettres écrites par un Gentilhomme Anglois pendant le ſéjour qu'il a fait pendant un an, ſoit à Paris, ſoit dans ſes environs, 2 vol. in-12. Prix, 4 liv. 8 ſols relié. Chez Jonhſon & Payne, dans la rue du *Pater Noſter*, à Londres.

*A Rewiev of caracters of the principal Nations of Europe, en 2 vol. in-8°.* Réflexions ſur le caractere des principales Nations de l'Europe, 2 vol. in-8°. actuellement ſous preſſe, pour être vendus. Chez Cadell, ſucceſſeur de Millar, dans le Strand à Londres.

*Hiſtoire Naturelle de l'Air & des Meteores*, par M. l'Abbé Richard. 6 vol. in-12. Prix, 18 liv. brochés en carton. A Paris, chez Saillant & Nyon, rue S. Jean de Beauvais, 1770.

*L'Homme conduit par la raiſon*, avec cette Epigraphe :

*Elle eſt du genre humain le tréſor le plus beau ;*
*On ne craint point d'écueil en ſuivant ſon flambeau.*

D. ****.

A Paris, chez Pillot, rue S. Jacques. vol. in-12, 1770. Prix, 2 liv. broché. On trouve ce Livre à Rouen, chez les Freres Leboucher ; à Nantes, chez Malaſſis, & à Lyon, chez Barret.

Cet Ouvrage, rempli d'excellents principes de morale, devroit être mis entre les mains des jeunes gens de l'un & de l'autre ſexe ; ils y trouveroient de quoi ſe former le cœur, & ſe conduire dans les diverſes circonſtances de la vie.

Pour donner une idée de ce Livre, nous allons en extraire quelques paſſages au hazard.

» *De l'Eſprit* ..... L'Eſprit eſt comme » la lumiere du ſoleil, il éclaire les uns, » éblouit les autres, & répand ſur certains » un éclat de réverbération qui les décore. » N'ambitionnez pas tant d'avoir un eſprit » ſublime & brillant, que de l'avoir ſolide » & doux ; car l'eſprit fin vif & délicat n'eſt » pas exempt d'un peu de folie & d'étourderie. Quand l'eſprit agit ſans la raiſon, » c'eſt un feu dévorant à qui tout ſert de pâture ; qui cherche à briller, à éclater ſans » meſure & ſouvent ſans bienſéance. C'eſt » une puiſſance fougueuſe, qui, livrée à elle-» même, s'égare ſans ceſſe, & qui, après » bian des écarts, s'épuiſe enfin & tombe » dans une ſorte d'anéantiſſem^t ; également » curieux & indocile, l'eſprit oſe tout ſonder, veut tout pénétrer ; tout l'humilie, » à chaque pas il touche à ſes bornes, & il » voudroit embraſſer tous les êtres. Puiſſance orgueilleuſe & intempérante, qui » ſacrifie à ſon ivreſſe, & à la renommée, » le repos de l'humanité, ſon honneur, ſes » mœurs & ſa réputation. L'eſprit, ainſi » que la beauté, ſans ceſſer d'être dignes » d'admiration, peuvent devenir mépriſables par l'abus qu'on en fera. L'une perd » ſon mérite en l'admirant trop, & l'autre » s'égare à chaque inſtant, pour vouloir » trop entreprendre.

» *De la Modeſtie* ..... La Modeſtie naît » eſſentiellement du mérite, & la préſomption de la médiocrité. Les gens qui ont des » lumieres bornées & des talents médiocres » ſont contents d'eux ; c'eſt qu'ils n'ont » point l'idée du grand & du beau, & qu'il » ſuffit à leur vanité d'avoir fait quelque » choſe. L'homme de mérite, qui eſt mo» deſte, eſt occupé à valoir, & non à ſe » faire valoir. L'homme préſomptueux ſe » fait juſtice lui-même ; c'eſt entreprendre » ſur l'autorité publique : ainſi la préſomp» tion eſt un attentat. Mériter l'eſtime, eſt » le devoir ou la gloire des Particuliers ; » accorder l'eſtime, eſt le droit du Pu» blic, &c.

La fin de chaque article eſt terminée par des vers analogues au ſujet, & tirés de nos meilleurs Auteurs.

On trouve chez le même Libraire (Pillot) un autre Ouvrage intitulé : *les Preſſentiments juſtifiés*, Anecdotes hiſtoriques, avec cette Epigraphe :

*Auri ſacra fames,*
*Quid non mortalia pectora cogis ?*

Brochure in-12. Prix, 1 liv. 10 ſols broché.

Nous laiſſons aux Auteurs des Feuilles périodiques, deſtinées à la Littérature, le ſoin d'analyſer cette nouvelle production. Fera-t'on toujours des Romans ? & ne ſentira-t-on jamais la futilité de pareilles lectures, qui ſont preſque toujours dangereuſes, ſoit parce qu'elles nous donnent du dégoût pour les Livres ſérieux & utiles ; ſoit parce qu'elles réveillent ſouvent les paſſions, & nous entretiennent dans un état de moleſſe & de langueur ſi contraires aux devoirs de la Société ?

## Histoire Naturelle.

Une Femme eſt accouchée dernierement à Lyon de deux filles jointes enſemble ; il ne s'eſt trouvé qu'un ſeul cordon ombilical, & l'anus d'une de ces filles étoit imperforé ; ce qui feroit croire que la nourriture ſe communiquoit de l'une à l'autre. Les enfants ſont de la grandeur d'un pied & demi. La mere étoit à terme ; l'accouchement a été des plus laborieux, & la femme a eu des mouvements convulſifs. M. Aubernon, Maître en Chirurgie à Lyon, a fait cet accouchement, mais il n'a pu avoir les enfants vivants ; la mere les avoit encore ſenti

remuer la veille. Il y a apparence qu'ils étoient morts peu de temps avant les grandes douleurs. M. Aubernon conserve ces deux enfants dans une cantine de verre, & les fait voir à ceux qui sont curieux d'examiner les jeux de la Nature. La mere se porte très-bien.

DE NANTES, *le 28 Octobre 1769.*

Avant-hier & hier il parut entre le Nord & l'Oueſt une Aurore boréale des plus extraordinaires, & qui commença vers huit heures du soir par un grand brouillard tout rouge, & qui paroissoit enflammé. Ce brouillard se dissipa peu à peu vers son centre qui formoit un vaste cercle, au milieu duquel la lumiere étoit fort vive & ressembloit aux vagues de la mer qui se succédent les unes aux autres. Je me retirai à onze heures, à cause de la fraîcheur de la nuit, & je ne sçais si ce Phenomene dura plus long-temps. La curiosité & la peur feront veiller beaucoup d'Habitans de cette Ville ce soir, pour voir s'il reparoîtra encore.

## GRAINS ET FARINES A PARIS.

*Etat des différens prix du Froment, du Seigle, des Farines & du Pain vendus à Paris dans la Halle & sur les Ports, depuis le Samedi 28, jusqu'au Mardi 31 Octobre 1769.*

Il est arrivé à la Halle 16 muids 9 sept. de from^t, 8 muids 4 sept. de seigle, & 172 muids 8 septiers de farines; il restoit de l'autre marché 84 muids de froment, 6 muids 2 septiers de seigle, & 681 muids 8 septiers de farines, ce qui a fait 100 muids 9 septiers de froment, 10 muids 6 septiers de seigle, & 854 muids 4 septiers de farines.

Il est arrivé à la même époque sur le Port de la Greve 104 muids 9 septiers de froment; il restoit du marché précédent 156 muids 6 septiers; ce qui a fait 261 muids 3 septiers.

Le Mardi 31 Octobre, il se trouvoit en totalité dans Paris, 1226 muids 10 septier, tant froment que seigle & farines. Il y en a eu de vendu 366 muids 10 septiers; de sorte qu'il en est resté 860 muids.

Le froment a été vendu à la Halle de 22 à 26 ℔, le froment nouveau, de 22 à 29 ℔, le seigle, de 14 à 17 ℔, le froment à la Greve, de 24 à 29 ℔ *le septier.*

Les farines blutées ont valu à la Halle, de 1 ℔ 13 ß 3 ₰ à 2 ℔ 6 ß 9 ₰ le *boisseau*; les farines de remoulage, de 1 ℔ 8 ß 3 ₰ à 2 ℔ 10 ß aussi le *boisseau.*

Le pain blanc de Gonesse de 2 ß 9 ₰ à 3 ß la *liv.*; idem de Paris, idem; pain bis blanc de Gonesse, de 2 ß 3 ₰ à 2 ß 6 ₰; idem de Paris, de 2 ß 6 à 2 ß 9 ₰; pain bis clair, de 2 ß 3 ₰ à 2 ß 6 ₰; pain bis de Paris, de 2 ß à 2 ß 3 ₰.

# *COMMERCE.*

## ARRÊT

## *DU CONSEIL D'ÉTAT DU ROI,*

*Qui permet, aux conditions y énoncées, l'entrepôt dans le Port de Roscoff, des Tafias qui y sont apportés des autres Ports faisant le Commerce des Isles.*

Du 3 Septembre 1769.

*Extrait des Registres du Conseil d'Etat.*

LE ROI s'étant fait représenter l'Arrêt rendu en son Conseil le 14 Mars 1768, par lequel Sa Majesté auroit permis d'entreposer dans les Ports qui ont le privilége du Commerce des Isles & Colonies Françoises de l'Amérique, les Tafias provenant des retours des morues séches de pêche nationale, portées auxdites Isles; à la charge d'exporter lesdits Tafias à l'Etranger dans un an, à compter du jour de leur mise en entrepôt, à peine de confiscation & de cinq cents livres d'amende: Et Sa Majesté étant informée que quoique le Port de Roscoff ne soit pas un de ceux permis pour le Commerce desdites Colonies, ce Port peut néanmoins avoir des facilités pour procurer le débouché desdits Tafias à l'Etranger; à l'effet de quoi il conviendroit de lui permettre l'entrepôt desdits Tafias qui y seroient apportés des autres Ports faisant le Commerce desdites Isles. A quoi S. M. vou-

lant pourvoir ; vu le mémoire des Fermiers Généraux, l'avis du ſieur Intendant & Commiſſaire départi dans la Province de Bretagne, enſemble celui des Députés au Bureau du Commerce : Ouï le rapport du ſieur Maynon d'Invau, Conſeiller ordinaire, & au Conſeil royal, Contrôleur Général des Finances ; LE ROI ÉTANT EN SON CONSEIL, a ordodné & ordonne que les Taſias venus des Iſles & Colonies Françoiſes de l'Amérique, en retour des morues de pêche nationale, dans les Ports permis pour le Commerce deſdites Iſles, pourront être envoyés deſdits Ports dans celui de Roſcoff, où ils continueront à jouir de l'année d'entrepôt, à compter du temps qu'ils auront été entrepoſés dans le temps de leur arrivée ; pendant laquelle année ils ſeront exportés à l'Etranger, ſous peine de confiſcation & de cinq cents livres d'amende ; & à la charge d'obſerver toutes les formalités preſcrites par les Lettres-Patentes du mois d'Avril 1717, & autres réglements concernant les entrepôts. Fait au Conſeil d'Etat du Roi, Sa Majeſté y étant, tenu à Verſailles le trois Septembre mil ſept cent ſoixante-neuf.

*Signé*, CHOISEUL, DUC DE PRASLIN.

## COURS DES CHANGES.

A

| PARIS. *10 Novembre 1769.* | | MARSEILLE. *le 31 Octobre.* | | MADRID *le 30 Octobre.* | | AMSTERDAM *le 6 Novembre.* | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Amſterdam, | 54 7 8e | Londres, . | 31 ½ | Paris, . . | 15 12 | Paris, . | 53 15 16e |
| Lond. . . | 32 1 16 | Amſt. . . | 53 7 8e | Amſterd. . | 97 | Lond. | 32 ½ |
| Hambourg, . . | 181 ¼ | Cadix, . . | 15 4 | Londres, . | 41 ¼ | Madrid, . | 94 ½ |
| Madrid, . | 15 3 | Madrid, . . | 15 5 | | | Cadix. . | 94 ½ |
| Cadix, . . | 15 | Livourne, . | 97 . | CADIX. *le 24 Octobre.* | | Lisb. . | 1 . |
| Livourne, . | 95 ¾ | Naples . . | 85 | | | Veniſe, . | . |
| Lyon, . . | ⅛ | Gênes, . . | 96 . | Paris, . . | 77 ¼ ½ | Genes. . . | . |
| | | Paris, 1 ½ p. ⅝ b. | | Amſt. . . | 96 ¼ ½ | Livourne, . | 93 5 8e |
| | | Lyon. Saints . ½ p. ⅝ b. | | Lond. . . | 41 ¼ | Hamb. . | . |
| | | Montpellier, au p. 60 j. | | Madrid, au p. à c. jours. | | | |
| | | Piaſtres, . . | 49 10 | | | | |

DE BORDEAUX, *le 31 Octobre 1769.*

*Prix courans des Denrées de l'Amérique.*

Sucre blanc le quintal, premiere ſorte, 51 à 53 ℔, ſeconde ſorte, 47 à 49, troiſiéme ſorte, 43 à 46, quatriéme ſorte, 41 à 42, petits ſucres, 39 à 40, communs, 35 à 37, tête, 30 à 33. Sucre brut le quintal, de Léogane, 27 à 32, du Cap, 26 à 31, de S. Louis, 25 à 30, de la Martinique, 23 à 27. Café Martinique, la livre, nouveau fin, 20 ß, d°. marchand, 19 ß 6 d. à 19 ß 9 d., d°. vieux, 18 ß 9 d. à 19 ß 3 d. Café S. Dom. la livre nouveau fin, 19 ß 3 d. à 19 ß 6 d., d°. marchand, 18 ß 9 à 19 ß, d° vieux, 18 ß à 18 ß 6 d. Indigo bleu & violet, la livre, 9 ℔ à 9 ℔ 10 ß, mêlé, 7 ℔ 10 ß à 8 ℔ 10 ß, cuivré fin, 6 ℔ 10 ß, d°. marchand, 6 ℔ 5 ß, dito ordinaire, 5 ℔ 18 ß à 6 ℔. Coton S. Domingue le quintal, 100 à 110 ℔, dito de la Martinique, 90 à 95 ℔, gingembre gris, 21 à 21 ℔ 10 ß, rocou, manque tout-à-fait ; cacao de la Martinique, 12 à 12 ß, ſyrop de rafinerie le quintal, 15 ℔. Eaux-de-vie, 135 ℔ les 32 veltes.

PRIX *des matieres d'or & d'argent, à Paris, du 10 Novembre 1769.*

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | ℔ | ß | |
| Or de Portug. à | . . | 718 | | marc. |
| Du Mexique à | . . . | 712 | | |
| Du Perou à | . . . | 704 | | |
| Les guinées à | . . . | 716 | | |
| Ducats à | . . . . | 97 | 10 | |
| Or fin à 23 k. 31 | | | | once. |
| 32 à | . . . . . | 99 | 10 | |
| Or à 20 karats à | . . | 83 | | |
| L'argent à 11 d. | | | | marc. |
| 20 g. à | . . . . | 54 | | |
| *Idem* à 11 d. 10 | | | | |
| gr. à | . . . . . | 52 | | |
| Piastres, à | . . . . | 49 | 2 6 | |

## MÉCHANIQUE.

*Autre moyen de suppléer aux soufflets dans les grandes Forges, tiré de l'extrait de l'Ouvrage de Branca, Ingénieur de Sa Sainteté pour la Ville de Lorete; traduction de M. Pingeron.*

Le moyen que propose Branca, pour remplir cet objet, est applicable à presque tous les pays, & ne suppose pas un aussi gros volume d'eau que celui qui est en usage à Tivoli. Tout l'artifice consiste à avoir une grosse cloche de cuivre ou de tout autre métal battu que l'on enfonce jusqu'au tiers de sa hauteur dans un réservoir d'eau. Quatre tuyaux communiquent à cette cloche, dont l'un est environ à la moitié de la hauteur & va jusqu'à la forge, où il se termine comme l'ajutage d'une fontaine; c'est par où sort le vent; il porte un robinet qui en empêche la sortie quand il est besoin. Les trois autres tuyaux qui sont soudés à la cloche dans différens endroits sont beaucoup plus bas que le premier; ils communiquent à un petit réservoir qui se remplit avec l'eau d'une petite source qui doit être plus haute que la forge. Lorsque l'on veut que cette machine agisse, il n'est question que de laisser entrer l'eau du petit réservoir dans un des tuyaux qui y aboutit; l'air qui est comprimé va se rendre dans la cloche, & de-là dans la forge lorsqu'on ouvre le robinet. Il est aisé de voir que l'eau qui est dans cette cloche ne peut point s'élever, parce qu'elle touche à celle du réservoir inférieur, & qui, si l'on a besoin d'un soufflet plus fort, en fait descendre l'eau du petit réservoir dans le grand par deux & même trois tuyaux. L'air qui est contenu dans la cloche est plus fortement comprimé & sort par conséquent avec plus de violence.

## *FINANCES.*

### PROCE'S-VERBAL

Des Rembourſemens faits à la Caiſſe des Amortiſſemens, établie par l'Edit de Décembre 1764, en exécution des Lettres-Patentes des 19 Novembre 1765, & 15 Janvier 1766.

### ARRÊT DU CONSEIL D'ÉTAT DU ROI,

*Du 5 Avril 1769.*

Qui fixe le prix du Cuivre qui ſera employé à la fabrication des Eſpeces de cuivre, ordonnée par l'Edit du mois d'Août 1768 & l'Arrêt du Conſeil du 5 Avril ſuivant, ainſi que les droits des Officiers.

### COURS DES EFFETS PUBLICS A PARIS.

| *Nov.* 1769. | *Jeudi* 9. | *Vendredi* 10. | *Samedi* 11. |
|---|---|---|---|
| Ac. des Indes. | 1070 67 ½ | 1070 67 ½ 65 | |
| Emp. de la Com. | | | |
| Prom. à 5 p ⅌ | 29 ½ | 29 ½ | |
| Prom. à 4 p ⅌ | 50 ½ | 50 ½ | |
| Ac. des Fermes. | 845 | 842 ½ | |
| 2 ſ. p. l. du Dix. | 7 | 7 | |
| 3e. Loterie. | | | |
| Annuités. | | | |
| Coup. d'An. | | | |
| Emp. de 50 mil. | 45 | 45 | |
| Emp. de 30 mil. | 51 | 51 ½ | FESTE. |
| Col. 1759. | 51 | | |
| Canada. | 52 | 52 | |
| 4e. L. Epoques. | 15 | 15 | |
| Nouette. | | | |
| tirage de la C. | 3e 388 5e 336 | 4e 356 5e 336 | |
| Bill. de la Com. | | | |
| 2e Lot. Comp. | | | |
| Bretagne. | | | |
| Languedoc. | | | |
| A 4 p. ⅌ | | | |
| A 3 p. ⅌ ſ. l. cuirs | | | |

# SUPPLÉMENT
## *A LA GAZETTE* N°. 91.

### DU HAVRE.

ARRIVÉE *de Navires.*

DU 25 au 31 Octobre 1769, il eſt entré dans ce Port 1 Navires François, 2 Anglois, 1 Suédois & 1 Hollandois; ſçavoir, le François la *Dame Fortune*, Cap. *Foſſe*, venant de Saint Marc chargé de differentes marchandiſes des Colonies. Ce Navire a relâché à l'Iſle de Bas, tant a cauſe du défaut de vivres que par rapport aux vents qui l'ont toujours contrarié pendant le cours de ſa traverſée; des Anglois l'*Heureux Retour*, Capitaine *Tyas*, venant de Newcaſtle chargé de charbon de terre, meules à Taillandier & plomb; l'*Andé*, Capitaine *Campbell*, venant de la Nouvelle Yorck chargé de 2350 barils de farines; le Suedois l'*Eſpérance*, Capitaine *Akerſtrom*, venant d'Uddewald chargé de planches, fer en barres & brai; le Hollandois la *Demoiſelle Hendrina*, Capit. *Brus*, venant de Rouen ſur leſt.

DÉPART *de Navires.*

Il eſt ſorti de ce même Port dans le même eſpace de temps 6 Navires François, 4 Hollandois, 2 Anglois & 1 Suédois; ſçavoir, des François la *Jeune Dorothée*, Capitaine *Duputel*, allant à la Martinique; le *Marville*, Capitaine *Prevoſt*, allant à la Guadeloupe chargés de marchandiſes pour les Colonies; la *Jeanne Théreſe*, Capitaine *Hurtel*, allant à Cadix avec diverſes marchandiſes; la *Ville de la Rochelle*, Capitaine *Neveu*; le *Vigilant*, Capitaine *Capelle*, allant tous deux à Rouen avec le reſtant de leur chargement pris à la Rochelle; l'*Amy*, Capitaine *Piver*, allant à Grandville ſur leſt; des Hollandois les *Deux Freres*, Capitaine *Johannes*, allant à Amſterdam; la *Ville de Leyden*, Capitaine *Syben*, allant à Hambourg chargé, ainſi que le précédent, de ſucre, cafe & gingembre; la *Félicité*, Capitaine *Gyting*, allant à Bordeaux ſur leſt; la *Concorde*, Capitaine *Maſtreeck*, allant à Rouen avec le reſtant de ſon chargement pris à Campveer & à Londres; des Anglois le *Pélerin*, Capitaine *Shepherds*, allant à Newcaſtle ſur leſt; le *Habord*, Capitaine *Chapelain*, allant à Germue chargé de plâtre; le Suédois la *Ville de Rouen*, Capitaine *Willy*, allant à Stockholm avec un chargement de ſel pris à Seudres.

DE L'ORIENT, *le 30 Octobre 1769.*

Le Navire de la Compagnie des Indes l'*Actionnaire* qu'on attendoit depuis long temps eſt enfin entré au Port de l'Orient après une relâche à la Martinique.

### DE NANTES.

ARRIVÉE *de Navires.*

Du 27 Octobre au 3 Novembre 1769, il eſt entré dans ce Port 14 Navires François & 5 Etrangers; ſçavoir, des François, la *Jeanne*, Capitaine *François Morin*, venant de Bordeaux avec peau de moutons, farines, ſiamoiſe, prunes, laines & 25 tonneaux de vin; la *Mignonne*, Capitaine *Gabriel le Veu*; la *Sainte Anne*, Capitaine *Marc Olivier*, venant tous deux de Bayonne avec réſine & brai ſec; les Bâtimens des Capitaines *François Perron*, *Joſeph Lolicart*, *Guillaume Legal*, *Louis Garnier*, *François Cleguin*, *Simon Luco*, *Thomas Lachelier*, *Antoine Pallo*, *François Palvadeau*, *Pierre Pineau* & *Sebaſtien Courault*, venants de Bordeaux, Vannes, Aurai, Billier, Nintelle, Marans, Lezardieux & Noirmoutiers, chargés de 74 tonneaux de froment, 169 tonneaux de ſeigle & 64 tonneaux de feves; des Etrangers le *Jeune Pierre* de 110 tonneaux, Capitaine *Martin Prutz*; la *Demoiſelle Eliſabeth* de 90 tonneaux, Capit. *Michel Steffen Mulder*, venant tous deux de Petresbourg chargés de 8 tonneaux de froment, 201 tonneaux de ſeigle & lin; le *Retabli* de 110 tonneaux, Capitaine *Jan Martens*, venant d'Oſtende avec 120 tonneaux de froment; les *Deux Freres* de 120 tonneaux, Capitaine *Gauke Jelles*, venant de Dantzick chargé de 120 tonneaux de ſeigle; la *Charité* de 79 tonneaux, Capitaine *Caſper Stromer*, venant de Bremen avec 62 tonneaux de froment & 22 tonneaux de ſeigle.

DÉPART *de Navires.*

Il eſt ſorti de ce même Port dons le même eſpace de temps 5 Navires François & 4 Etrangers; ſçavoir, des François la *Julie* de 350 tonneaux, Capitaine *Giraud*; le *Saint Julien* de 200 tonneaux, Capitaine *Pacaud*, allant tous deux au Port au Prince; le *Mercure* de 350 tonneaux, Capitaine *Gaſnier de l'Epinay*, allant au Cap

François ; le *Neptune* de 360 tonneaux, Capitaine *Nicolas Marchand*, allant à Marseille avec bariques vuides ; le *Gracieux* de 80 tonneaux, Capitaine *Charles Lacour*, allant à Rouen avec sucre brut, bois des Isles, tripoli, coton & fer d'Espagne ; des Etrangers le *Village de Woudzen* de 180 tonneaux, Capitaine *Reintje Sybrands*, allant à Hambourg avec syrop, peaux de veaux corroyée, sucre brut & terré, eau-de-vie, confitures & chataignes ; le *Jeune Reintje* de 110 tonneaux, Capitaine *Auches Hilkes*, allant à Roterdam avec vin Nantois & sucre brut; l'*Entrepreneur* de 330 tonneaux, Capitaine *Benjamin Frost*, allant à Dantzick avec épicerie & confitures ; le *Jeune Prince* de 80 tonneaux, Capitaine *Pieters Sjords*, allant à Dort avec chataignes, sucre brut & terré.

## DE MARSEILLE.

### ARRIVÉE *de Navires.*

Du 23 au 29 Octobre 1769, il est entré dans ce Port 32 Bâtimens François & 18 Etrangers ; des premiers le Senaut l'*Industrie*, Capitaine *Gerard Berrere* de Bordeaux, venoit du Port au Prince chargé de sucre, café, coton, indigo & cuirs ; les autres venoient de Terre-Neuve, de Roterdam, de Nantes, de Cadix, de Mogador, de Malthe, de la Canée, de Retimo, de Damiette, de Corron, de Loristan, de Mahon, de Messine, de Terra-nova, de Scalea, de Port Saint Nicolas, de Naples, de Tarente, d'Araisse, de Livourne ; d'Alicante, de Carthagène, de Cagliari, de Calvi, de Gênes, de Luan, de Sarzane, de Savone, de Nice, de Port Maurice, de Lampria, de Cette, de Narbonne, de Toulon, d'Arles, d'Agde & de Martigues, chargés de diverses marchandises d'épiceries, merceries, quincaillerie, du Levant & autres ; mais parmi ces différens Bâtimens, le *Saint Louis*, Capitaine *Dominique Berne* de Toulon, venant de Livourne ; la *Parfaite*, Capitaine *Etienne Fabre* d'Agde, venant de la Bastie & de Nice ; le *Jesus Marie Joseph*, Capitaine *Jean Baptiste Cassano* Sicilien, venant de Loristan ; le *Saint Antoine de Padoue*, Capitaine *Sebastien Stachino* Corse, venant de Cagliari, apportoient tous quatre 1720 charges de bled & quelques autres marchandises.

### DÉPART *de Navires.*

Du 16 au 22 Octobre il est sorti de ce même Port 63 Bâtimens François & 21 Etrangers ; des premiers le Navire l'*Amitié*, Capitaine *Pierre Marin* de Marseille, alloient à Saint Domingue ; les autres alloient à Menton, à la Ciotat, à Toulon, à Arles, à Agde, à Frejus, à Hieres, à Cette, à Portvendre, à Saint Tropès, à Narbonne, à Saint Chamas, à Auguste, à Bandol, à Nice, à Antibes, à la Cale, à Gênes, en Corse, en Sardaigne, à Cagliari, à Venise, à Livourne, à Civita-Vecchia, à Syracuse, à Barcelonne, à Valence, à Mahon, a Roscoff, à Constantinople, à Dunkerque & à Stockholm, chargés de diverses marchandises d'épicerie, droguerie, mercerie, du Levant & autres.

### NAVIRES EN ARMEMENT.

#### DU HAVRE, *le 2 Novembre 1769.*

Les Navires François la *Vicomtesse de Castellane*, Capitaine *Costé*, Armateurs MM. *Mouchel & Beau fils* ; la *Princesse d'Angole*, Capitaine *Desseaux*, Armateurs MM. *Renault & Dubois*, sont tous deux en charge dans ce Port pour Guinée, & partiront le plutôt possible.

Le Navire le *Mercure*, Capitaine *Carpentier*, en charge pour Cadix, & dont le départ avoit été annoncé pour la fin d'Octobre dernier, ne mettra à la voile qu'au 20 de Novembre.

#### DE NANTES, *le 3 Novembre 1769.*

Les Navires François la *Ville de Léogane* de 300 tonneaux, Capitaine *Tronson*, Armateurs MM. *Arnous* ; & le *Quaker* de 350 tonneaux, Capitaine *Deshayes*, arme aussi par MM. *Arnous*, sont tous deux en charge dans ce Port pour Léogane.

Il se trouve aussi en charge dans ce même Port deux Navires Etrangers ; sçavoir, la *Jeune Catherine Marguerite* de 130 tonneaux, Capitaine *Tjallyng Baukes*, Interprète le sieur *Van Neunen*, pour Roterdam ; & le *Claaske Lippes* de 130 tonneaux, Capitaine *Jan Teewes Sturman*, Interprète le sieur *Odiette de la Bauche*, pour Bruges.

#### *Extrait d'une Lettre de Cadix du 24 Octobre.*

Nous apprenons par des lettres de Lima du mois de Juin que les Navires y avoient été retenus par des bruits de guerre, & qu'on comptoit les faire partir dans les premiers jours de Juillet, avec leur chargement de cacao & un *Registre* qui pourra être de six millions de piastres ; ainsi nous devons les attendre ici en Décembre prochain. Cette nouvelle a causé une grande joie dans cette Ville.

*A Paris, du Bureau de la Gazette du Commerce, rue Traversiere, 1769.*

A PARIS, chez KNAPEN & DELAGUETTE, Imprimeur-Libraires, Pont S. Michel. 1769.

GAZETTE D'AGRICULTURE,
COMMERCE,
ARTS ET FINANCES.
ANNÉE 1769. Du Samedi 11 Novembre.

## AGRICULTURE.

### SUITE

*Du Compte rendu par M. Cabanis, Secretaire Perpétuel de la Société Royale d'Agriculture de Limoges au Bureau de Brive, dans l'Assemblée publique de ce Bureau, du 29 Mars 1769.*

LA lecture de la seconde partie du Mémoire de M. l'Abbé Bodeau, intitulé *Avis aux honnêtes gens qui veulent bien faire*, inseré dans les *Ephémérides du Citoyen*, donna occasion à M. Treillard & à quelques-autres Messieurs de la même Assemblée d'observer qu'il s'est introduit bien des abus dans la pratique des Meûniers & des Boulangers de cette Ville & des environs, & qu'une démarche essentielle à faire, pour mettre les Officiers de Police en état de réprimer une partie de ces abus, seroit de bien constater la quantité & le poids de farine que doit rendre un septier de froment mesure de Brive, ainsi que la quantité de pain blanc, bis, ou de ménage, que peut donner cette même farine; de faire les mêmes épreuves sur du bled méteil, pour, d'après le résultat de ces tentatives, invoquer un Réglement de la Police sur tous ces objets. Le Bureau crut que personne ne pouvoit mieux faire toutes ces épreuves que M. l'Abbé de Laval; nous esperons qu'il voudra bien répondre à ce desir de ses Confreres.

Dans la seconde Séance du même mois, M. Dubois nous dit avoir vu du pain fait à Limoges avec un mêlange de farine commune & des pommes de terre, qui lui avoit paru bien conditionné, & ajouta qu'il seroit important de sçavoir au juste la manipulation, le résultat & les produits d'un tel mêlange, ainsi que la qualité de farine & les quantités respectives qui avoient été employées dans ce mêlange. M. Desmarets consulté là-dessus, nous a annoncé un Mémoire sur cette matiere, quand il aura suivi cet objet avec toute l'assiduité & l'attention nécessaires : en attendant, M. de Saint-Hilaire, à qui M. Dubois avoit donné l'éveille de cette découverte indiquée depuis 1767 par un Associé du Bureau de Rouen, voulut en faire l'essai dans son Fief de la Borde, où il avoit récolté une quantité considérable de pommes de terre; le procédé de notre Confrere fut de faire prendre des quantités égales de farine blutée au tamis de soie, & de pommes de terre crues bien lavées, dépouillées de leur épiderme par une lotion à l'eau bouillante, & ensuite écrasées sous un rouleau à Pâtissier, au point d'en former une pâte dure. Ces deux substances incorporées & pêtries ensemble, avec la quantité de levain & d'eau suffisante furent divisées en deux pains que M. de Saint-Hilaire fit mettre au four un quart d'heure, dit-il, après le pain ordinaire; ils y demeurerent quatre heures : le quart d'un de ces pains fut envoyé à notre Bureau, & trouvé à peu près du goût du pain de seigle ordinaire, à cela près qu'il étoit un peu ciré; ce que M. de Saint-Hilaire



Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

attribue au degré de chaleur donné à l'eau pour pêtrir. Il convient qu'un eſſai unique, comme le ſien, ne peut encore avoir trait à des aſſertions fondées ; la lettre dans laquelle il en rend compte contient pluſieurs réflexions intéreſſantes ſur les avantages & les difficultés qui ſe préſentent pour la culture & l'emploi des pommes de terre, ainſi que ſur les moyens de les préparer, pour les faire entrer dans la compoſition du pain ; il paroît perſuadé néanmoins que la pomme de terre ne peut devenir une nourriture de reſſource pour le Payſan Limouſin, que dans le cas d'une extrême diſette des autres grains, & ſur-tout de la châtaigne, qui aura toujours la préférence ſur cette racine. Malgré cette perſuaſion, M. de Saint Hilaire nous annonce de nouveaux eſſais pour l'année prochaine (*a*).

Nous reçûmes à la ſeconde Séance de Janvier les obſervations du Bureau d'Angoulême ſur la perception des dixmes, confirmatives & beaucoup en ampliation de celles qu'avoit faites M. Treillard ſur ce même objet.

Ces nouvelles obſervations tendent à démontrer que la quotité de dixmes qui ſe perçoit ordinairement, & qui paroît n'être que la dixième partie de la récolte, forme au moins un quart, quelquefois le tiers du revenu réel que l'on peut tirer de la terre : un calcul détaillé, & qui paroît fort exact, répand beaucoup de lumieres ſur cette aſſertion, relativement aux différentes productions. Les réflexions judicieuſes qui regnent dans cette courte diſſertation d'un bout à l'autre, tant ſur les abus que ſur les inconvénients de la forme de percevoir les dixmes, pourroient ne pas plaire à tout le monde, attendu que la diverſité des intérêts entraîne toujous la différence des ſentimens; mais c'eſt le poids des raiſons & non les perſonnalités qui doivent décider de telles queſtions. Quant aux remédes à propoſer pour rémédier aux abus relevés, ajoute le Rédacteur de ces obſervations, il en eſt pluſieurs qui ſe préſentent d'eux-mêmes, & la ſageſſe du Miniſtere adoptera ſans doute celui qu'elle trouvera le plus conforme à ſes vues économiques, ſi les circonſtances lui permettent d'ajouter ce nouveau bienfait à ceux qu'elle a déja répandus ſur l'Agriculture.

M. Treillard nous lut d'autres obſervations ſur les différentes manieres d'interpréter l'immunité de dixme & de taille attribuée aux défrichements par la Déclaration du 13 Août 1766. Cette loi paternelle éprouve, dit M. Treillard, de grandes difficultés & fait naître à tout moment des doutes & des occaſions de procès ſur les exceptions prétendues & ſur l'application des immunités qui y ſont décernées, & il entre dans le détail des allégations fournies par les Décimateurs, pour anéantir & rendre illuſoire ce privilége ; releve les différentes manieres d'entendre le mot de défrichement, & les contradictions frappantes qui ſe ſont préſentées à lui ſur cette matiere : il propoſa enſuite de préſenter ces inconvéniens aux Bureaux de Limoges & d'Angoulême, & de demander leur réunion, pour en faire part au Miniſtère & provoquer une Déclaration interprétative, qui coupât dans la racine les conteſtations à mouvoir dans cette matiere : le Bureau de Limoges n'a pas tout-à-fait ſaiſi, ou du moins il a paru éluder les difficultés développées par M. Treillard.

Les changements propoſés dans la précédente Séance, pour la nouvelle réduction de nos Statuts, furent exécutés dans celle-ci ; on en eſt aſſez inſtruit par la nouvelle publication qui en a été faite.

*La ſuite à l'Ordinaire prochain.*

## LETTRE DE M. DELAIR.

*De Blois, le 24 Octobre 1769.*

Vous deſirez, Meſſieurs, d'être inſtruits des récoltes des différentes Provinces du Royaume ; il ſeroit égalem^t avantageux que vous le

(a) *Nous avons donné dans nos Gazettes pluſieurs manieres de faire ce pain ; nous en avons goûté de toutes, & nous pouvons aſſurer qu'il eſt très-bon ; mais on ne peut ſe diſſimuler qu'il paroît bien leger pour ſervir de nourriture aux* hommes de peine, *parce qu'effectivement il n'a pas aſſez de ſubſtance. Le pain fait avec la châtaigne eſt certainement plus ſolide ; mais tous les eſtomachs peuvent-ils s'en accommoder ?*

puiſſiez être des Provinces étrangeres, afin d'en charger vos Feuilles ; vos Abonnés, & tous ceux qu'elles intéreſſent, y trouveroient une grande ſatisfaction (*a*). Il ſeroit à ſouhaiter de voir ſouvent des lettres auſſi judicieuſes & auſſi énergiques que celle qui eſt inſérée dans votre Gazette, N°. 82 ; le Bureau d'Agriculture établi au Mans, & qui vous l'a adreſſée, nous a ſouvent prouvé les généreux efforts des Membres illuſtres dont elle eſt compoſée, & l'utilité de pareils établiſſements. En nous communiquant leurs productions, on avancera à grands pas dans la connoiſſance de la ſcience économique. On ne peut auſſi donner trop de louanges à celle du Bureau de Brive qui travaille avec la même ardeur à procurer, autant qu'il eſt poſſible, les plus grands avantages à ſon Canton.

Notre Beauce, dans l'étendue de quatre à cinq lieues qui nous avoiſinent, a paſſablement donné de grain ; mais pluſieurs Paroiſſes, qui ont été grêlées, ont beaucoup diminué leur produit ; celles qui ſont au-delà de ces limites, n'ont pas été ſi bonnes ; pluſieurs terres n'ont pu être enſemencées, à cauſe des pluies & des autres temps contraires : on avance beaucoup dans celles de cette année ; le temps eſt on ne peut pas plus favorable ; le grain eſt de la meilleure qualité ; le froment y fut vendu le 21 Octobre, de 136 à 140 liv. le muid peſant 11 à 1200 livres ; l'avoine, de 8 à 9 ſols le boiſſeau ; les pois rouges & gris, de 16 à 17 ſols ; les blancs, de 18 à 20 ſols ; la veſce, de 14 à 15 ſols ; les foins ſont auſſi de très-bonne qualité, & valent, de 35, 40 à 45 ſols les 104 livres : les prés bas ont aſſez donné, mais les prés hauts n'ont pas été ſi bons ; la paille vaut, de 18 à 20 liv. les cent quatre bottes ; les pommes de terre, 10 ſols le boiſſeau.

La haute & baſſe Sologne ne produiſent que du ſeigle ; & une bonne partie n'a pu recevoir cette année de ſemence ; celle qui en a reçue n'a produit, dans les meilleurs cantons, qu'environ moitié de récolte, d'autres le quart, & d'autres ont rendu à peine leur ſemence.

Le Berry eſt un peu mieux partagé ; le froment que cette Province fournit les Mercredis aux Marchés de Romorantin, y fut vendu 30 à 31 ſols le boiſſeau de 11 à 12 liv. au dernier Marché, & le ſeigle 25 ſ. l'orge 16 ſols, l'avoine 10 ſols, le ſarraſin 9 ſols, le foin, de 40 à 45 liv. le cent ; les oies 9 à 10 liv. la douzaine, & 15 à 18 liv. les dindes.

La récolte des vins blancs de notre Province n'a pas été à plus de trois pieces par arpent l'un dans l'autre ; celle de Sologne a été au plus à deux pieces ; les vins de ces premiers climats étoient preſques tous entonnés avant la gelée qui vint la nuit du 5 au 6 d'Octobre : ainſi elle n'a pu altérer la qualité ni en diminuer la quantité ; le vin y eſt meilleur que l'année derniere, & ſe vend, de 100, 105 à 110 livres les deux poinçons.

Celui de la Sologne, dont le raiſin étoit mûr, fut vendangé immédiatement après cette gelée ; ainſi elle n'en a diminué que foiblement la quantité ſans en altérer la qualité qui eſt bonne ; il y vaut, de 100 à 105 liv. le tonneau dans les meilleurs crus ; pluſieurs les laiſſent à 110 liv. & je crois qu'ils y viendront.

On n'a qu'environ trois pieces par arpent dans la côte de Grois, Madon, Saint-Dyé, Molineuf & Chambon ; l'Auvernat, qu'on laiſſe à 170 liv. n'a pas tant donné que le Lignage qui ſe vend, depuis 100, 110, 115, 120 & juſqu'à 125 liv. ſelon les crus & qualités : tous ces vins ſeront bons & chers ſur le haut temps.

Les gros noirs ou vins de teinture ſont encore ceux qui ont le moins donné en général ; il y a cependant des cantons (mais en petit nombre) mieux partagés, qui ont environ un poinçon à la boiſſelée, pendant que beaucoup d'autres le cueillent à peine à l'arpent ; il s'y vend avec forte demande, depuis 160 juſqu'à 180 & 190 liv. beaucoup le tiennent à 200 livres ; ils ſont de bonne qualité & font 10 à 12 ; il en reſte peu à vendre.

---

(*a*) *Nous avons déja annoncé que la récolte des grains avoit été très-conſidérable en Angleterre, en Italie & en Sicile, & que le prix en étoit beaucoup tombé à cauſe de l'abondance. Le ſeptier du plus beau froment, meſure de Paris, ne vaut à Londres que 25 liv. 1 ſol 5 deniers monnoie de France.*

On écrit du Pays bas que la gelée du 5 au 6 de ce mois y a fait un tort considérable & ruiné la plus grande partie de leurs espérances ; les raisins de ces cantons n'acquierent leur entiere maturité que vers la Toussaint, & on ne les récolte qu'après ce temps; cependant, pour éviter la ruine entiere de ce fruit, on a dû commencer le 23 d'Octobre à les cueillir. Mais quel vin donneront-ils ? Il est à présumer que sans ce malheur, nos vins n'auroient pas eu une si forte & avantageuse demande.

## Observations

*Sur la qualité & la quantité des semences propres pour chaque nature de terre, & du temps où l'on doit les semer. Par M. Sarcey de Sutieres* (a).

Il est très-essentiel de faire attention qu'on ne doit confier à la terre que ce qu'elle est en état de porter ; il faut donc, comme on l'a déja dit, consulter la qualité du sol avant que d'y répandre la semence.

Dans une bonne terre propre à la production du froment, huit boisseaux, mesure de Paris, suffisent pour un arpent de cent perches, (22 pieds pour la perche) pourvu que les grains soient bien chaulés, que la terre ait reçu les engrais qui lui sont propres ; que les labours aient été faits suivant la maniere qui a été indiquée d'ailleurs, & que la semence soit enterrée avec la herse. Les semences doivent être faites dans ces sortes de terres au commencement d'Octobre. Si la terre étoit très-bonne & très-saine, on pourroit l'ensemencer dans tout le courant du mois. Au reste cela dépend des circonstances ; car si le temps étoit constamment beau & doux, il seroit possible de semer du froment jusqu'à la S. Martin. Il est bon d'observer que ce retard ne peut avoir lieu que pour les terres très-saines & qui ne sont point humides. Il est à craindre, pour un terrein humide, que les gelées ne surviennent lorsque le grain est en lait, ce qui le feroit périr. On doit conclure de cette observation que les terreins humides doivent être ensemencés de bonne heure, si l'on veut éviter les accidents qui pourroient arriver.

Le bled ramé, que M. de Sutieres conseille pour les bonnes terres un peu mêlangées, doit être semé à la fin de Septembre ou au commencem^t d'Octobre. La quantité de semences doit être la même par arpent que celle de froment pur, en observant toujours les régles prescrites ci dessus.

Le bled ramé, mis dans la terre bien préparée, produira, à peu de choses près, autant de froment que s'il étoit semé tout pur. Sans ce mêlange, le froment ne feroit dans ces sortes de terres qu'une foible production ; le seigle le couvre dans les grandes ardeurs, & lui sert de soutien.

Le gros méteil, qui convient aux terreins moins bons & plus mêlangés, doit être semé depuis le 20 jusqu'au 30 Septembre ou environ. La quantité de semences pour chaque arpent ne doit être que de sept boisseaux, mesure de Paris. Ils pourront produire dix septiers ou environ, mesure de Paris.

Le méteil, qu'on met dans les terres encore plus mêlangées, doit être semé à peu près dans le même temps que le gros méteil. La quantité de semence par arpent est de six boisseaux, mesure de Paris. Ces semences rapporteront environ 8 septiers.

Le petit méteil, ainsi que les seigles, peuvent être semés depuis le 10 Septembre jusqu'au 20. La quantité de semence par arpent, pour le petit méteil, est de cinq boisseaux, & de quatre pour le seigle ; le tout mesure de Paris. Les cinq boisseaux de petit méteil produiront environ six septiers (*a*).

Si toutes les natures de terre sont cultivées suivant les principes qu'on a donnés cidessus, & si les grains sont bien chaulés, les quantités de semences qu'on vient d'indi-

(a) *Plusieurs Agriculteurs nous ont demandé quels étoient les principes de M. de Sutieres sur le temps des semences & sur la quantité qu'on devoit employer par arpent. Pour satisfaire à leur demande, nous avons engagé M. de Sutieres à nous envoyer les Observations suivantes.*

(a) *Ils ont rendu à M. de Sutieres cette année, 1769, environ sept septiers.*

quer ſont très-ſuffiſantes ; puiſque ſi l'on en employoit davantage, on riſqueroit de n'avoir que de foibles productions, par la raiſon que chaque grain devant former une forte touffe, les plantes ſe trouveroient trop reſſerrées, & par conſéquent ne pourroient pas bien profiter.

Il faut obſerver qu'en ſemant trop tôt les bleds d'hyver, ils ſont dans le cas de s'épouſſer, & l'épi qui ſe trouve formé dans la tige avant l'hyver eſt entierement perdu. Si l'épi ne ſe formoit pas, il y auroit toujours à craindre d'avoir des bleds épouſſés, qui pourroient verſer en fanage au printemps, ou ne produire qu'une paille veule & creuſe, au bout de la quelle ſe trouveroit un épi foible & maigre.

Telles ſont les régles générales pour les ſemences d'hyver ; paſſons à celles qu'il faut ſuivre pour les Mars.

S'il fait beau, il faut commencer les ſemences d'avoine au 15 de Février, en obſervant de n'en ſemer, dans cette ſaiſon, que dans des terreins ſains ou chauds, & continuer les ſemences juſqu'au 15 de Mars au plus tard. Si les avoines ne ſont pas ſemées alors, il ſeroit plus à propos de ne ſemer que de la veſce, de la lentille, des biſailles ou dragées, parce que les avoines ſemées trop tard ne grainent jamais autant que celles qui ont été ſemées de bonne heure, n'ont pas la même qualité, & ſont expoſées à être échaudées par les chaleurs ou les coups de ſoleil.

Les bleds de Mars peuvent ſe ſemer depuis la fin de Février juſqu'au 15 de Mars, en obſervant que les premiers qu'on ſeme doivent être mis dans des terres ſaines & chaudes ; car il faut enſemencer plus tard les terreins humides, à cauſe des gelées qui peuvent ſurvenir & qui ſont plus d'effets ſur une terre naturellement humide que ſur une terre chaude, & par conſéquent ſéche de ſa nature.

Depuis le 15 de Mars juſqu'au 15 d'Avril, il faut ſemer les veſces, lentilles, biſailles, &c. Si on les ſeme plus tard, elles ſeront expoſées à des chaleurs qui les brûleront dans leurs premieres pouſſes, & qui les feront périr ou du moins languir.

La quantité de ſemences pour les bleds de Mars eſt, par arpent, de ſix boiſſeaux, meſure de Paris ; l'orge à peu près de même. Ces deux eſpeces de grains ne doivent être mis que dans les bonnes terres, c'eſt-à-dire, que dans celles qui ſont propres à porter du froment d'hyver & du bled ramé.

La quantité de ſemences pour les avoines doit être proportionnée à la qualité de la terre ; on ne riſque jamais d'en mettre plus que moins, parce que ſi l'on s'apperçoit qu'elles ſoient trop drues lorſqu'elles ont pouſſé, on fait paſſer la herſe par-deſſus, & par ce moyen, on en diminue la quantité.

Tous ces grains doivent être chaulés.

On le répéte, ces régles ne ſerviront de rien ſi l'on ne ſuit pas celles que M. de Sutieres a preſcrites pour le labourage, l'application des engrais, le bombement des planches, le chaulage, l'établiſſement des ſangſues dans les terreins humides, &c. Toutes ces choſes ſéparées l'une de l'autre ne produiront point les effets qu'on pourroit en attendre ; elles ſont tellement liées les unes aux autres, qu'on ne peut ſe diſpenſer de les faire marcher toutes enſemble.

On trouvera tous ces principes raſſemblés dans l'*Ecole d'Agriculture Pratique*, dont l'impreſſion eſt déja avancée. Auſſi-tôt que l'Ouvrage ſera fini, nous l'annoncerons dans notre Gazette.

## RECETTE

*Pour connoître ſi le vin ou le moût éſt mêlé avec de l'eau, tirée d'un ouvrage Eſpagnol intitulé* : Agricoltura general, &c compueſta per Alonſo de Herrera. *Traité Complet d'Agriculture, par Alphonſe de Herrera, & traduite par M. Pingeron.*

Rien ne contribue plus à faire gâter le vin dans les tonneaux que d'y mettre de l'eau. Il y a pluſieurs moyens de s'aſſurer de ce mêlange. Creſcentius dit qu'en jettant des poires crues, coupées par le milieu, ou ſimplement des mures dans le vin, elles ſurnageront ſi le vin eſt pur, & ſe précipiteront au contraire s'il y a de l'eau. Il eſt encore un autre expédient pour parvenir au même objet ; on prend un de ces roſeaux qui croiſſent ſur les bords des lacs ou des rivieres, & même un roſeau ou une paille la plus unie que l'on peut trouver, que l'on

frotte avec de l'huile ou du ſuif ; on la plonge enſuite dans le vin de maniere qu'elle touche le fond du tonneau ; on verra l'eau s'y attacher en d'autant plus grande quantité que l'on en aura mis dans le tonneau. On peut encore faire uſage de ce troiſième moyen. On met une certaine quantité de vin ou de moût ſoupçonné dans un vaſe de terre non verniſſé, qui ſoit abſolument neuf ; s'il y a de l'eau dans le vin, elle paſſera au bout de quelques jours au travers des pores du vaſe. Il eſt encore une autre expérience. On jette un peu de vin ſur un morceau de chaux vive ; s'il eſt mêlé avec de l'eau, la chaux ſe diſſoudra en s'écartant, & conſervera au contraire ſa forme & ſa dureté, ſi le vin eſt ſans mêlange. On peut faire une cinquième expérience. On fera bouillir de l'huile d'olive dans un petit poëlon, & l'on y jettera un peu de vin. S'il y a de l'eau, l'huile petillera ; ce qui n'arrivera pas ſi le vin eſt pur. Quelques perſonnes prennent encore du vin dans leurs mains, qu'ils trottent enſuite. Si la liqueur s'y arrête & paroiſſe viſqueuſe, on peut être aſſuré qu'il n'y a point d'eau ; ſi au contraire le vin ne s'attache point aux mains, c'eſt une preuve qu'on y en a mis. Il y a encore d'autres moyens pour ſe convaincre de la même choſe. On prend, par exemple, une éponge qui n'ait jamais ſervi ; on l'imbibera de bonne huile d'olive, & l'on en bouche le vaſe où l'on a mis le vin, de maniere qu'il n'en puiſſe rien ſortir ; ce qui coulera de l'éponge ſera l'eau qu'on aura mis dans le vin. On doit regarder comme une choſe merveilleuſe la maniere de ſéparer l'eau d'avec le vin ; on y parvient, 1°. en bouchant le vaſe où l'on a mis de l'eau & du vin, avec une éponge nouvelle imbibée d'huile d'olive, comme on l'a déja dit ; on renverſera enſuite le vaſe de maniere que la liqueur touche l'éponge ; on en verra ſortir l'eau & le vin reſtera pur. Caton & Pline affirment que ſi l'on fait un vaſe avec du liere qui ſoit bien ſec, & qu'on mette un peu de vin, s'il y a de l'eau, le vin paſſera par ſes pores & l'eau reſtera ſeule ; ſi au contraire le vin eſt ſans mêlange, il ſortira de même, mais le vaſe reſtera abſolument vuide. Chapitre 24 du Livre ſecond, édition de Madrid, faite en 1645 chez Charles Sanchez.

## *SUITE DU CATALOGUE*

Des Arbres & Arbriſſeaux curieux & étrangers, qui ont de l'agrément, ſoit par leurs fleurs, ſoit par la beauté de leurs feuillages, ou par leurs ſingularités. Il faut s'adreſſer à M. *Daubenton*, Maire & Subdélégué à Montbard.

*Arbriſſeaux & Arbuſtes fleuriſſans, pour former des Boſquets & orner les Parterres.*

| | H | s |
|---|---|---|
| Le Spiréa à feuilles d'Obier | | 4 |
| La Symphorine | | 12 |
| Le Tamaris d'Allemagne | | 4 |
| Le Tamaris de Narbonne | | 4 |
| Le Troêne panaché de jaune | | |
| Le Xyloſteon de Canada | | 12 |

*Arbres & Arbriſſeaux toujours verds, pour former des boſquets d'hyver & des paliſſades.*

| | H | s |
|---|---|---|
| L'Alaterne ordinaire | | 12 |
| L'Alaterne argenté | 2 | |
| L'Alaterne doré | 2 | |
| L'Arbre de vie de Canada | | 6 |
| L'Arbre de vie de la Chine | | 6 |
| La Barbe de Renard de Marſeille | | 12 |
| Le Buplevrum, ou l'oreille de Lievre en arbriſſeau | | |
| Le Buis à feuilles bordées d'or | | 12 |
| Le Buis à feuilles panachées de jaune | | 12 |
| Le Buiſſon ardent | | 12 |
| Le Cedre de Virginie | 1 | 10 |
| Le Chêne Verd | | 12 |
| Le Cyſte | | 12 |
| Le Cyprès mâle | 1 | 4 |
| Le Cyprès femelle | 1 | 4 |

*La ſuite à l'Ordinaire prochain.*

### GRAINS ET FARINES A PARIS.

*Etat des différens prix du Froment, du Seigle, des Farines & du Pain vendus à Paris dans la Halle & ſur les Ports, depuis le Mercredi 25, juſqu'au Samedi 28 Octobre 1769.*

Il eſt arrivé à la Halle 80 muids 7 ſept

de froment, 4 ſeptiers de méteil, 9 muids 2 ſeptiers de ſeigle, & 497 muids 4 ſeptiers de farines, il reſtoit de l'autre marché 34 muids 4 ſeptiers de froment, 10 muids 2 ſeptiers de ſeigle, & 564 muids 2 ſeptiers de farines, ce qui a fait 114 muids 11 ſeptiers de froment, 4 ſeptiers de méteil, 19 muids 4 ſeptiers de ſeigle, & 1061 muids 6 ſeptiers de farines.

Il n'eſt rien arrivé à la même époque ſur le Port de la Greve ; il reſtoit du marché précédent 156 muids 6 ſeptiers de froment.

Le Samedi 28 Octobre, il ſe trouvoit en totalité dans Paris, 1352 muids 7 ſeptier, tant froment que méteil, ſeigle & farines. Il y en a eu de vendu 424 muids 3 ſeptiers ; de ſorte qu'il en eſt reſté 928 muids 4 ſeptiers.

Le froment a été vendu à la Halle de 22 à 27 ℔, le froment nouveau, de 22 à 28 ℔, le méteil, 20 ℔, le ſeigle, de 14 à 17 ℔ *le ſeptier.*

Les farines blutées ont valu à la Halle, de 1 ℔ 17 ß à 2 ℔ 7 ß 9 ₰ le *boiſſeau* ; les farines de remoulage, de 1 ℔ 8 ß 6 ₰ à 2 ℔ 12 ß 6 ₰ auſſi le *boiſſeau.*

Le pain blanc de Goneſſe de 2 ß 9 ₰ à 3 ß la *liv.* ; idem de Paris, idem ; pain bis blanc de Goneſſe, de 2 ß 3 ₰ à 2 ß 6 ₰ ; idem de Paris, de 2 ß 6 à 2 ß 9 ₰ ; pain bis clair, de 2 ß 3 ₰ à 2 ß 6 ₰ ; pain bis de Paris, de 2 ß à 2 ß 3 ₰.

## COMMERCE.

### COURS DES CHANGES

A

| PARIS. 8 Novembre 1769. | | | | BORDEAUX. le 30 Octobre. | |
|---|---|---|---|---|---|
| Amſterdam, | 54 | 7 | 8e | Amſt. | 54 7 8e |
| Lond. | 32 | 1 | 16 | Lond. | 32 |
| Hambourg, | | | 181 ¼ | Hamb. | 26 5 16e |
| Madrid, | 15 | 2 | 6 | Paris échu, | au pair. |
| Cadix, | 14 | 19 | 6 | | |
| Livourne, | 95 | ¾ | | | |
| Lyon, | | ½ | | | |

## MÉCHANIQUE.

*Moyen de ſuppléer au ſoufflet dans les grandes Forges, extrait du* Theatrum Machinarum *de Léopolds de Planiz, par M. Pingeron.*

LA collection des machines, faite par Léopolds de Planiz eſt ſans contredit la plus conſidérable de toutes. Ce laborieux Auteur a mis à contribution tous ceux qui avoient traité avant lui de cette matiere dans les différentes Langues de l'Europe. Comme il a écrit en Allemand, cet Ouvrage eſt preſqu'en pure perte pour les François. Cette réflexion a engagé M. Pingeron à compulſer ce vaſte recueil & à traduire les morceaux les moins connus & les plus utiles. Tels

ſont les moyens ſuivants de ſuppléer aux ſouflets dans les Forges (*a*).

On forme une eſpece d'œuf en cuivre d'une groſſeur conſidérable, que l'on diviſe en deux parties égales, dans le ſens du grand diametre, par une plaque du même métal, percée d'une infinité de trous. On en met enſuite au deſſus deux autres percées de la même maniere; on ſoude trois tuyaux: le premier eſt au-deſſus de l'œuf & ſe termine en pointe vers la forge; le ſeçond, qui eſt le plus gros, eſt ſoudé vers la partie inférieure: c'eſt par où entre l'eau de la ſource avec la plus grande rapidité; le troiſième enfin eſt au fond de l'œuf: c'eſt par où l'eau ſort de l'œuf qui eſt placé verticalement, c'eſt-à-dire, que ſon grand diametre eſt perpendiculaire à l'horizon; les plaques percées dont j'ai parlé ſont dans la partie ſupérieure de l'œuf. On voit évidemment que l'eau tombant avec impétuoſité dans ce réſervoir chaſſe l'air qui y eſt contenu, & va s'écouler par le tuyau du fond. Si cet air eſt dirigé, à l'aide d'un tuyau, vers la forge, il y tiendra lieu de ſouflet; les plaques percées ne ſervent qu'à accélérer le mouvement de l'air en gênant ſon paſſage. L'eau eſt bien plus rapide ſous les arches d'un pont que vers le milieu; il en eſt de même de l'air & de tous les autres fluides.

On peut varier cette méchanique. Au lieu de ſe ſervir d'un gros ſphéroïde ou œuf de cuivre, on n'a qu'à y ſuppléer par un gros tonneau, au fond duquel eſt une pierre cubique ſur laquelle l'eau tombe du haut du tonneau; elle s'écoule enſuite par un tuyau qui eſt au fond du tonneau; l'air qui y eſt fortement agité par la chûte de l'eau, & par la maniere dont elle réjaillit ſur la pierre cubique, ſort par un tuyau attaché preſque au haut du tonneau, & va attiſer le feu dans la forge.

On peut employer pour cet uſage un vaſe en forme de cloche, où l'on met une pierre de la même forme que dans le premier cas, ou on la ſupprime, ſi l'on n'a pas beſoin que le vent de l'eſpece de ſouflet ſorte avec une ſi grande violence. On arrête l'effet de ces ſouflets en arrêtant le cours de l'air avec un robinet.

(a) *Nous avons déja donné dans nos Gazettes un extrait des Voyages de M. Pingeron, où il parlé de la maniere dont on a ſuppléé aux ſouflets de Tivoli, & de la méchanique en uſage à la Ville pamphile à Freſcati, pour ſoutenir une boule de liege dorée dans les airs, morceau qui a été très-bien reçu de nos Abonnés.*

PRIX *des matieres d'or & d'argent, à Paris, du 8 Novembre 1769.*

| | | | |
|---|---|---|---|
| | liv. | s. | d. |
| Or de Portug. à : : | 718 | | marc. |
| Du Mexique à . . . | 712 | | marc. |
| Du Perou à . . . | 704 | | marc. |
| Les guinées à : . . | 716 | | marc. |
| Ducats à . . . . | 97 | 10 | once. |
| Or fin à 23 k. 31 32 à . . . . : | 99 | 5 | once. |
| Or à 20 karats à . . | 83 | | marc. |
| L'argent à 11 d. 20 g. à . . . : | 54 | | marc. |
| *Idem* à 11 d. 10 gr. à . . . . : | 52 | 2 6 | marc. |
| Piaſtres, à : . . . | 49 | 2 6 | marc. |

## *FINANCES.*

### COURS DES EFFETS PUBLICS A PARIS.

| *Nov.* 1769. | *Lundi* 6. | *Mardi* 7. | *Mercredi* 8. |
|---|---|---|---|
| Ac. des Indes. | 1072 ½ | 1072 ½ | 1072 ½ |
| Emp. de la Com. | | | 29 ½ |
| Prom. à 5 p ⅝. | | 29 ½ | 50 ½ |
| Prom. à 4 p ⅝. | 50 ½ | 50 ½ | |
| Ac. des Fermes. | 840 | 840 42 ½ | 842 ½ 45 |
| 2 ſ. p. l. du Dix. | 6 ½ | | |
| 3e. Loterie. | | | |
| Annuités. | 296 | | 295 |
| Coup. d'An. | 59 ½ | 59 ½ | 59 ½ |
| Emp. de 50 mil. | | 43 ½ | 45 |
| Emp. de 30 mil. | 50 | 50 ½ | 50 ½ |
| Col. 1759. | 51 51 ½ | 51 ½ 51 | 51 |
| Canada. | 52 | 52 | 52 |
| 4e. L. Epoques. | 14 ½ 15 | 15 | 15 |
| Nouette. | | 44 ½ | |
| tirage de la C. | 5e 335 | 3e 390 4e 355 5e. | 4e 355 |
| Bill. de la Com. | | (336 | |
| 2e Lot. Comp. | | | |
| Bretagne. | | | |
| Languedoc. | | | |
| A 4 p. ⅝ | | | |
| A 3 p. ⅝ ſ. l. cuirs | | | |

# SUPPLÉMENT
## A LA GAZETTE N°. 90.

*ETAT du prix commun du Froment réduit au ſeptier de Paris, & prix communs du pain & des fourrages pendant le mois de Septembre 1769, dans les Généralités de Bourges, Dijon & Soiſſons, & pendant le mois d'Octobre dans la Généralité de Rouen.*

### BOURGES.

| Lieux des Marchés. | Prix. l. | s. | d. |
|---|---|---|---|
| BOURGES. | 22 | 1 | 7 |
| Chateauroux | 19 | 16 | |
| Dun le Roi. | 18* | | |
| Iſſoudun. | 19 | 12 | 3 |
| La Charité. | 23 | 4 | |
| La Chaſtre. | 20 | 8 | |
| Le Blanc. | 24* | | |
| St. Amand. | 21 | 1 | 3 |
| Sancerre. | 19 | 17 | 3 |
| Vierzon. | 21 | | |

| Prix Communs. | | | |
|---|---|---|---|
| From. le ſep. | 20 | 18 | 1 |
| Pain la liv. | | 2 | 7 |
| Avoine le ſ. | 5 | 11 | 10 |
| Foin le q. | 1 | 18 | 6 |
| Paille le q. | 1 | 1 | 11 |

### DIJON.

| Lieux des Marchés. | Prix. l. | s. | d. |
|---|---|---|---|
| Arnay-le-Duc. | 22 | 8 | |
| Avallon. | 21 | 12 | |
| Autun. | 25 | 10 | |
| Auxerre. | 24 | | |
| Auxonne. | 23 | 5 | |
| Bar-ſur-Seine. | 21 | | 3 |
| Beaune. | 23 | 12 | 6 |
| Belley. | 32* | 17 | |
| Bourbon-Lan. | 22 | 4 | |
| Bourg. | 25 | | |
| Châlon. | 27 | | |
| Charolles. | 25 | 6 | 3 |
| Châtil.ſur-Sei. | 21 | | 3 |
| DIJON. | 26 | 8 | |
| Gex. | 31 | 17 | 6 |
| Mâcon. | 27 | 12 | |
| Nuits. | 19* | 10 | |
| Saulieu. | 21 | 5 | 6 |
| Semur-en-Aux. | 21 | 17 | |
| Seurre. | 20 | 11 | 5 |

| Prix Communs. | | | |
|---|---|---|---|
| From. le ſep. | 24 | 3 | 10 |
| Pain la liv. | | 3 | |
| Avoine le ſ. | 7 | 5 | 6 |
| Foin le q. | 3 | 1 | 7 |
| Paille le q. | 1 | 13 | 6 |

### SOISSONS.

| Lieux des Marchés. | Prix. l. | s. | d. |
|---|---|---|---|
| Château-T. | 20 | 8 | |
| Chauny. | 24 | 18 | 9 |
| Clermont. | 26* | 13 | 9 |
| Coucy. | 26 | 10 | |
| Creſpy. | 24 | | |
| Fer-en-Tard. | 21 | 12 | |
| Guiſe. | 13 | 17 | 9 |
| Ham. | 23 | | |
| Hirſon. | 24 | | |
| Lafere. | 18* | 12 | |
| Laon. | 19 | 7 | 6 |
| Marle. | 20 | 2 | 3 |
| Noyon. | 22 | | |
| Ribemont. | 24 | | |
| SOISSONS. | 24 | 15 | |
| Vervins. | 24 | | |

| Prix Communs. | | | |
|---|---|---|---|
| From. le ſep. | 22 | 19 | 6 |
| Pain la liv. | | 2 | 8 |
| Avoine le ſ. | 5 | 14 | 1 |
| Foin le q. | 1 | 14 | 1 |
| Paille le q. | 1 | 2 | |

### ROUEN.

| Lieux des Marchés. | Prix. l. | s. | d. |
|---|---|---|---|
| Andely. | 24 | 12 | |
| Arques. | | | |
| Caudebec. | 25 | 1 | |
| Dieppe. | 25 | 14 | 8 |
| Eu. | 23 | 6 | 6 |
| Evreux. | 28 | 11 | 4 |
| Giſors. | 27 | 4 | |
| Le Havre. | 26 | | |
| Lions. | 26 | 8 | |
| Magny. | 29* | 10 | |
| Neufchatel. | 23* | 2 | 10 |
| Pont-de l'Arche. | 26 | 8 | |
| Pont-Audemer. | 28 | 15 | 9 |
| Pont-l'Ev. | 24 | 8 | 6 |
| ROUEN. | 28 | 11 | |

| Prix Communs. | | | |
|---|---|---|---|
| From. le ſep. | 26 | 5 | 3 |
| Pain la liv. | | 3 | 2 |
| Avoine le ſ. | 8 | 8 | 4 |
| Foin le q. | 1 | 19 | 9 |
| Paille le q. | 1 | 6 | 3 |

## DE NANTES.

### DÉPART *de Navires.*

Du 20 au 27 Octobre 1769, il eſt ſorti de ce Port 11 Bâtimens François & 3 Etrangers, ſçavoir, des François le *Duc d'Amboiſe* de 200 tonneaux, Capitaine *Exaudy*; le *Chaſſeur* de 130 tonneaux, Capitaine *Meſnard*, allant tous deux en Guinée; le *Dragon* de 300 tonneaux, Capitaine *le Ray Rochardiere*, allant au Cap; le *Jeune Henry* de 400 tonneaux, Capitaine *Barat*; le *Grand Carlos* de 300 tonneaux, Capitaine *Pacaud*, le *Chaumont* de 300 tonneaux, Capitaine *Morin*, allant tous trois au Port au Prince; la *Fidélité* de 450 tonneaux, Capit. *Algan*; l'*Europe* de 300 tonneaux, Capitaine *Denis*, allant tous deux aux Cayes Saint Louis; les *Deux Henriettes* de 100 tonneaux, Capitaine *Louis Gatineau*; le *Moiſſonneur* de 100 tonneaux, Capitaine *Pierre Mercier*, allant tous deux à Marſeille; la *Jeune Françoiſe* de 150 tonneaux, Capitaine *Jean Poireau*, allant à Martigues chargé ainſi que les précédens, de bois de mérein, pierres à fuſils & bariques vuides; des Etrangers le *Jeune Hermanus* de 120 tonneaux, Capitaine *Jacob Minzes*; le *Deſir du Frere* de 100 tonneaux, Capitaine *Jean Snock*, allant tous deux à Dort avec ſucre brut & terré; le *Dauphin* de 140 tonneaux, Capitaine *Jacob Frans Hoogerwerf*, allant à Bruges avec coton, ſucre brut & terré, indigo, café, cacao, eau-de-vie & ſirop.

## DE BORDEAUX.

### ARRIVÉE *de Navires.*

Du 13 au 26 Octobre 1769, il eſt entré dans ce Port 26 Bâtimens François & 39 Etrangers; ſçavoir, le *Souverain* de 200 tonneaux, Capitaine *Delbreil*, venant du Cap chargé de marchandiſes du cru des Colonies; des 25 autres François faiſant enſemble l'encombrement de 1434 tonneaux, 4 venoient de Concarneau, 2 d'Audierne, 1 de Douarnenez, 1 de Redon, 1 de Pont-l'Abbé, 1 de Port Louis, 2 de Breſt, 2 de Nantes, 1 de Saint Malo, 3 de Rouen, 2 de Dieppe, 1 du Havre, 1 de Dunkerque, 1 de Saint Martin de Ré & 2 de Bayonne, chargés de ſardines preſſées, toiles à voiles & autres, cloux, mérein, thé & autres marchandiſes; des 39 Etrangers de l'encombrement de 5208 tonneaux, 1 venoit de Saint Sebaſtien, 1 de Nerva, 2 de Riga, 2 de Lubeck, 4 de Stetin, 3 de Petersbourg, 4 de Konigsberg, 3 de Bremen, 3 de Dantzick, 1 de Chriſtiania, 4 de Hambourg, 2 de Roterdam, 1 d'Amſterd. 1 de Walermann, 1 de Crictown, 1 de Wybourg, 1 de Corck, 1 de Newcaſtle, 1 de Londres, 1 de Middelbourg & 1 d'Elzeneur, chargés de planches, fer, chanvre, ſeigle, froment & quelques autres marchandiſes.

### NAVIRES EN ARMEMENT.

#### DE DUNKERQUE, *le 20 Octobre 1769.*

Les Navires le *Negrillon* de 180 tonneaux, Capitaine *Balthazar Gaſpard*, Armateurs MM. *Woeſtyn* freres; le *Mars* de 300 tonneaux, Capitaine *Jacques Suywers*, Armateurs MM. *Emmery* & *Vanhée* fils aîné; le *Saint Michel* de 120 tonneaux & de la Martinique ainſi que le ſuivant, Capitaine *Michel Ferré* fils; le *Comte d'Eſtaing* de 90 tonneaux, Capitaine *Pierre David*, Armateurs M. *Cailliez* freres; la *Jeanne Eliſabeth* de Bordeaux & 110 tonneaux, Capitaine *Elie Martin*, Armateur M. *Arnoud Peſchiers*; le *Vermandois* de 250 tonneaux, Capitaine *Tobie Doſſche*, Armateurs MM. *Philippe Joſeph Rouſſel* & fils; la *Marie Louiſe* de 45 tonneaux, Capitaine *Girard Barte*, Armateurs M. *Antoine Soyns*, ſont tous ſept en charge dans ce Port, le premier pour le Cap François, le ſecond pour la Guadeloupe, & les cinq autres pour la Martinique.

#### DE NANTES, *le 27 Octobre 1769.*

Les Navires François la *Ducheſſe de Duras* de 400 tonneaux, Capitaine *Giraud*, Armateur M. *Louis Drouin*; le *Saint Julien* de 200 tonneaux, Capitaine *Pacaud*, Armateurs MM. *Bouteiller*; la *Roſalie* de 100 tonneaux, Capitaine *Lebeau*, Armateur M. *Tranquart*, ſont tous trois en charge dans ce Port, le premier pour Saint Marc, le ſecond pour le Port au Prince & le troiſiéme pour la Martinique.

Il ſe trouve auſſi en charge dans ce même Port trois Navires Etrangers; ſçavoir, la *Demoiſelle Adélaide* de 120 tonneaux, Capitaine *Johan Berend Segelken*, Interpréte le ſieur *Odiette de la Bauche*; la *Demoiſelle Rebeca* de 125 tonneaux, Capitaine *Johan Borchers*, Interpréte le ſieur *Van Neunen*, tous deux pour Bremen; le *Jeune Reintje* de 110 tonneaux, Capitaine *Anſches Hylkes*, interpréte le ſieur *Odiette de la Bauche*, pour Roterdam.

*A Paris, du Bureau de la Gazette du Commerce, rue Traverſiere,* 1769.

A PARIS, chez KNAPEN & DELAGUETTE, Imprimeur-Libraires, Pont S. Michel. 1769.